

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPPELLE-EN-PEVELE

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
	Betteraves Bio vinaigrette		Velouté de potimarron Bio	Repas Végétarien Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes
Filet de lieu (MSC) sauce nantua	Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine)	Chili con carne (égrené de bœuf Bio , haricots rouges Bio , maïs, poivrons) (s/viande : chili sin carne)	Sauté de poulet sauce au pesto (s/viande : boulettes végétariennes)	Goyère Bio au fromage du chef
Pommes de terre rondelles	Purée de pommes de terre Bio au lait	Riz Bio	Pennes Bio	Cœur de blé Bio
Epinards Bio à la béchamel				Fondue de poireaux à la crème
Saint Nectaire AOP		Mimolette Bio		Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
Pomme Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)	Banane Bio	
18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
		Repas Végétarien		
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Céleri râpé Bio rémoulade	Soupe de carottes Bio	
Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC))	Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare	Pizza tomate mozzarella emmental Bio	Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : nuggets de blé)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)
Fusillis Bio	Chou fleur Bio béchamel	Salade verte Bio & vinaigrette	Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate	Semoule Bio aux petits légumes
& râpé Bio	Pommes de terre Camembert Bio		Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Pavé du Nord
Orange Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Ananas Bio		Compote pomme Bio fraîche du chef
25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars
		Repas Végétarien	Fish Burger Party	Repas Végétarien
Velouté de légumes Bio			Salade verte Bio et vinaigrette	Concombres Bio vinaigrette
Chipolatas Label Rouge sauce tomate (s/viande : omelette Bio du chef)	Emincé de filet de poulet sauce au camembert (s/viande : filet de lieu (MSC))	Carottes et pois chiches Bio façon Tajine	Fish burger (poisson pané MSC, pain burger Bio)	Galette végétarienne Bio du chef
Coquillettes Bio	Endives à la béchamel	Boullghour Bio	Cheddar & ketchup	Petits pois Bio
	Riz Bio		Pommes de terre rissolées Bio	Pommes de terre au jus
	Gouda Bio	Vache qui rit Bio		
Clémentine Bio	Kiwi Bio	Cake à la vanille du chef (lait, farine, œuf Bio)	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Mousse au chocolat du chef

1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.
			Repas Végétarien	Repas de Pâques
		Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive	Omelette Bio fraîche du chef	Pâté en croûte (s/viande : surimi et mayonnaise)
		Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : boulettes végétariennes)	Brocolis Bio à la béchamel	Cassolette de poisson blanc (MSC) et crevettes sauce aux asperges
		Riz Bio		Pommes noisettes
	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes de saumon)		Cœur de blé Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
	Chanteneige Bio		Mimolette Bio	
	Pomme Bio	Compote fraîche pomme banane Bio du chef	Poire Bio	Eclair au chocolat revisité du chef
8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Pizza au fromage (emmental Bio)	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette			Carottes râpées Bio vinaigrette
Jambalaya de légumes (mélange provençal et haricots rouges Bio)	Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au thon)	Filet de colin (MSC) sauce au citron	Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne)	Parmentier d' égrené végétal Bio (pois, fèves et pommes de terre Bio)
Riz Bio	Emmental râpé Bio	Pommes de terre cubes	Haricots verts Bio	
		Petits pois Bio	Boullghour Bio	
Orange Bio	Ananas Bio	Coulommiers Bio	Gouda Bio	
		Tarte au chocolat du chef (lait Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)
15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
				Repas Végétarien
Oeuf dur Bio et mayonnaise		Potage à la tomate Bio		Concombres Bio à la vinaigrette
Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de lieu (MSC) sauce aurore	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Sauté de bœuf sauce au curry (s/viande : curry de légumes et pois chiches Bio)	Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio)
	Riz Bio	Pennes Bio	Semoule Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Lentilles aux carottes Bio	Epinards Bio béchamel	& sauce béchamel	Brie Bio	
	Edam Bio		Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain lait et œuf Bio)	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef
Kiwi Bio	Banane Bio	Fromage blanc Bio et sucre		



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.